

Menüplan

KW 1
02.01. - 06.01.23

Suppe
klein 1,80 €
groß 3,20 €

Menü 1

Menü 2
Vegetarisch



Menü 3
Tagesempfehlung

Salat -/Bowl
Togo

Dessert

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Chili con Carne
mit gemischtem Hackfleisch
vom Rind und Schwein Kidney
Bohnen Mais und Paprikawürfel
dazu Sour Cream Topping und
Baguette

9,80 €

Spaghetti aglio e Olio
in Kräuter-Knoblauchpesto
dazu Chiliöl
und Ruccolatopping

7,70 €

Züricher Geschnetzeltes
von der Kalbsoberschale
in Champignonrahm
dazu Bandnudeln

10,20 €

Italienische Frittata
mit buntem Gemüse und
Kartoffelscheiben dazu
Kräuterquark und gartenfrische
Kresse

7,70 €

Rindfleischfrikadelle an
Rotweinjus dazu
Kartoffelstampf und Buntes
Gemüse

9,80 €

Allgäuer Käsespätzle
in cremiger Käsesoße
dazu Röstzwiebeln

7,80 €

Metzgermaultaschen mit
Zwiebel-Rotweinjus
dazu Lauwarmer Kartoffelsalat

9,80 €

Vollkornpasta
Al arrabiatta
in fruchtig scharfer
Tomatensoße dazu geriebener
Hartkäse

7,80 €

Heilige Drei Könige
Unser
Restaurant bleibt heute
geschlossen

Heilige Drei Könige
Unser
Restaurant bleibt heute
geschlossen

Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio

Verschiedene Salate und
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und
Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und
Salatbowls der Saison

Auswahl an verschiedenen Desserts aus unserer eigenen Patisserie

Haben Sie Fragen zu den in unseren Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen?
Bitte informieren Sie sich am Aushang und im Produktinformationsordner.
Auch unser Team hilft Ihnen gerne weiter!

 Vegan

 Vegetarisch

 Scharf

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt
7) Phosphat 8) Süßungsmittel 9) Gewächst